NL

# KULINARISK

**Receptenboek**

## Inhoudsopgave


| | | | |
|---|---|---|---|
| Bereidingstabel | 3 | Recepten - Vis | 24 |
| Automatische programma's | 15 | Recepten - Cake | 26 |
| Recepten - Varkensvlees/Kalfsvlees | 16 | Recepten - Pizza/Taart/Brood | 33 |
| Recepten - Rundvlees/Wild/Lamsvlees | 19 | Recepten - Stoofschotels | 37 |
| Recepten - Gevogelte | 22 | Kant-en-klaar gerecht | 42 |


Wijzigingen voorbehouden.

## Bereidingstabel

**Bereidingstijden**

De bereidingsduur is afhankelijk van het soort voedsel, de samenstelling en het volume.

Houd in eerste instantie het bereidingsproces in de gaten. Zoek bij het gebruik van dit apparaat de beste instellingen (temperatuur, bereidingsduur, etc.) voor uw kookgerei, recepten en hoeveelheden.

Volg als eerste de instructies op de verpakking van de producten op. Als er geen instructies beschikbaar zijn, raadpleegt u de tabel.

ⓘ De temperaturen en baktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Deze zijn afhankelijk van de recepten en de kwaliteit en de hoeveelheid van de gebruikte ingrediënten.

**Nuttige tips voor speciale opwarmfuncties van de oven**

**Warmhouden**

Gebruik deze functie om voedsel warm te houden.

De temperatuur wordt automatisch ingesteld op 80°C.

**Borden warmen**

Voor het verwarmen van borden en schalen.

Verdeel de borden en schalen gelijkmatig over het ovenrek. Verplaats de stapels halverwege de verwarmingstijd (boven- en onderkant omwisselen).

De automatische temperatuur is 70 °C.

Aanbevolen rekstand: 3.

**Deeg laten rijzen**

U kunt deze automatische functie gebruiken voor elk gistdeeg. Het zorgt voor de juiste atmosfeer om het te laten rijzen. Plaats het deeg in een kom die groot genoeg is voor het gerezen deeg en bedek de kom met een natte keukenhanddoek of plastic folie Plaats een bakrooster op niveau één en schuif de schaal erin. Sluit de deur en stel de functie in: Deeg laten rijzen. Stel de benodigde tijd in.

**Bak- en braadtabel**

Taart

| Gerecht | Boven-/onderwarmte | | Multi hetelucht | | Tijd (min) | Opmerkingen |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatuur (°C) | Roosterhoogte | Temperatuur (°C) | Roosterhoogte | | |
| Schuimtaart | 170 | 2 | 160 | 3 (2 en 4) | 45 - 60 | In een cakevorm |
| Zandtaartdeeg | 170 | 2 | 160 | 3 (2 en 4) | 20 - 30 | In een cakevorm |
| Kwarktaart met karnemelk | 170 | 1 | 165 | 2 | 80 - 100 | In een cakevorm van 26 cm |
| Appelgebak (appeltaart)[1)] | 170 | 2 | 160 | 2 (links en rechts) | 80 - 100 | In twee cakevormen van 20 cm op een bakrooster |
| Strudel | 175 | 3 | 150 | 2 | 60 - 80 | Op een bakplaat |
| Geleitaart | 170 | 2 | 165 | 2 (links en rechts) | 30 - 40 | In een cakevorm van 26 cm |
| Cake, zacht | 170 | 2 | 150 | 2 | 40 - 50 | In een cakevorm van 26 cm |
| Kerstgebak / rijkgevulde vruchtencake[1)] | 160 | 2 | 150 | 2 | 90 - 120 | In een cakevorm van 20 cm |
| Pruimentaart[1)] | 175 | 1 | 160 | 2 | 50 - 60 | In een broodvorm |
| Cakejes - 1 niveau[1)] | 170 | 3 | 150 - 160 | 3 | 20 - 30 | Op een bakplaat |

| Gerecht | Boven-/onderwarmte | | Multi hetelucht | | Tijd (min) | Opmerkingen |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatuur (°C) | Roosterhoogte | Temperatuur (°C) | Roosterhoogte | | |
| Cakejes - twee niveaus[1)] | - | - | 140 - 150 | 2 en 4 | 25 - 35 | Op een bakplaat |
| Cakejes - drie niveaus[1)] | - | - | 140 - 150 | 1, 3 en 5 | 30 - 45 | Op een bakplaat |
| Koekjes/ deegreepjes - één niveau | 140 | 3 | 140 - 150 | 3 | 25 - 45 | Op een bakplaat |
| Koekjes/ deegreepjes - twee niveaus | - | - | 140 - 150 | 2 en 4 | 35 - 40 | Op een bakplaat |
| Koekjes/ deegreepjes - drie niveaus | - | - | 140 - 150 | 1, 3 en 5 | 35 - 45 | Op een bakplaat |
| Schuimgebakjes - één niveau | 120 | 3 | 120 | 3 | 80 - 100 | Op een bakplaat |
| Schuimgebakjes - twee niveaus[1)] | - | - | 120 | 2 en 4 | 80 - 100 | Op een bakplaat |
| Broodjes[1)] | 190 | 3 | 190 | 3 | 12 - 20 | Op een bakplaat |
| Eclairs - één niveau | 190 | 3 | 170 | 3 | 25 - 35 | Op een bakplaat |

| Gerecht | Boven-/onderwarmte | | Multi hetelucht | | Tijd (min) | Opmerkingen |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatuur (°C) | Roosterhoogte | Temperatuur (°C) | Roosterhoogte | | |
| Eclairs-twee niveaus | - | - | 170 | 2 en 4 | 35 - 45 | Op een bakplaat |
| Taartjes | 180 | 2 | 170 | 2 | 45 - 70 | In een cakevorm van 20 cm |
| Vruchtencake | 160 | 1 | 150 | 2 | 110 - 120 | In een cakevorm van 24 cm |
| Victoriataart met jamvulling[1)] | 170 | 1 | 160 | 2 (links en rechts) | 30 - 50 | In een cakevorm van 20 cm |

*1) Verwarm de oven 10 minuten voor.*

Brood en pizza

| Gerecht | Boven-/onderwarmte | | Multi hetelucht | | Tijd (min) | Opmerkingen |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatuur (°C) | Roosterhoogte | Temperatuur (°C) | Roosterhoogte | | |
| Witbrood[1)] | 190 | 1 | 190 | 1 | 60 - 70 | 1 - 2 stuks, 500 gram per stuk |
| Roggebrood | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 - 45 | In een broodvorm |
| Broodjes [1)] | 190 | 2 | 180 | 2 (2 en 4) | 25 - 40 | 6 - 8 broodjes op een bakplaat |
| Pizza [1)] | 230 - 250 | 1 | 230 - 250 | 1 | 10 - 20 | Op een bakplaat of in een braadpan |
| Scones[1)] | 200 | 3 | 190 | 3 | 10 - 20 | Op een bakplaat |

*1) Verwarm de oven 10 minuten voor.*

Taartbodems

| Gerecht | Boven-/onderwarmte | | Multi hetelucht | | Tijd (min) | Opmerkingen |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatuur (°C) | Roosterhoogte | Temperatuur (°C) | Roosterhoogte | | |
| Pasta | 200 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 | In een vorm |
| Hartige groententaart | 200 | 2 | 175 | 2 | 45 - 60 | In een vorm |
| Quiches[1)] | 180 | 1 | 180 | 1 | 50 - 60 | In een vorm |
| Lasagne [1)] | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 | In een vorm |
| Cannelloni[1)] | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 | In een vorm |

*1) Verwarm de oven 10 minuten voor.*

Vlees

| Gerecht | Boven-/onderwarmte | | Multi hetelucht | | Tijd (min) | Opmerkingen |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatuur (°C) | Roosterhoogte | Temperatuur (°C) | Roosterhoogte | | |
| Rundvlees | 200 | 2 | 190 | 2 | 50 - 70 | Op een bakrooster |
| Varkensvlees | 180 | 2 | 180 | 2 | 90 - 120 | Op een bakrooster |
| Kalfsvlees | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | Op een bakrooster |
| Engelse rosbief, rood | 210 | 2 | 200 | 2 | 50 - 60 | Op een bakrooster |
| Engelse rosbief, medium | 210 | 2 | 200 | 2 | 60 - 70 | Op een bakrooster |
| Engelse rosbief, gaar | 210 | 2 | 200 | 2 | 70 - 75 | Op een bakrooster |

| Gerecht | Boven-/onderwarmte | | Multi hetelucht | | Tijd (min) | Opmerkingen |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatuur (°C) | Roosterhoogte | Temperatuur (°C) | Roosterhoogte | | |
| Schouderkarbonade | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 | Met zwoerd |
| Varkensschenkel | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 | 2 stuks |
| Lamsvlees | 190 | 2 | 175 | 2 | 110 - 130 | Poot |
| Kip | 220 | 2 | 200 | 2 | 70 - 85 | Heel |
| Kalkoen | 180 | 2 | 160 | 2 | 210 - 240 | Heel |
| Eend | 175 | 2 | 220 | 2 | 120 - 150 | Heel |
| Gans | 175 | 2 | 160 | 1 | 150 - 200 | Heel |
| konijn | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 | In stukken gesneden |
| Haas | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 | In stukken gesneden |
| fazant | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | Heel |

Vis

| Gerecht | Boven-/onderwarmte | | Multi hetelucht | | Tijd (min) | Opmerkingen |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatuur (°C) | Roosterhoogte | Temperatuur (°C) | Roosterhoogte | | |
| Forel/ Zeebrasem | 190 | 2 | 175 | 2 | 40 - 55 | 3 - 4 vissen |
| Tonijn/ zalm | 190 | 2 | 175 | 2 | 35 - 60 | 4 - 6 filets |

**Grill**

ⓘ Verwarm de oven vóór de bereiding 3 minuten voor.

| Gerecht | Aantal | | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Stuks | (g) | | 1e kant | 2e kant | |
| Tournedos | 4 | 800 | max. | 12 - 15 | 12 - 14 | 4 |

| Gerecht | Aantal | | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Stuks | (g) | | 1e kant | 2e kant | |
| Biefstuk | 4 | 600 | max. | 10 - 12 | 6 - 8 | 4 |
| Worstjes | 8 | - | max. | 12 - 15 | 10 - 12 | 4 |
| Varkenskotelet | 4 | 600 | max. | 12 - 16 | 12 - 14 | 4 |
| Kip (in 2 helften) | 2 | 1000 | max. | 30 - 35 | 25 - 30 | 4 |
| Vleesspiesen | 4 | - | max. | 10 - 15 | 10 - 12 | 4 |
| Kippenborst | 4 | 400 | max. | 12 - 15 | 12 - 14 | 4 |
| Hamburger | 6 | 600 | max. | 20 - 30 | - | 4 |
| Visfilets | 4 | 400 | max. | 12 - 14 | 10 - 12 | 4 |
| Geroosterde sandwiches | 4 - 6 | - | max. | 5 - 7 | - | 4 |
| Geroosterd brood | 4 - 6 | - | max. | 2 - 4 | 2 - 3 | 4 |

**Circulatiegrill**

Rundvlees

| Gerecht | Aantal | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|---|
| Rosbief of ossenhaas, rood[1)] | per cm dikte | 190 - 200 | 5 - 6 | 1 of 2 |
| Rosbief of ossenhaas, medium[1)] | per cm dikte | 180 - 190 | 6 - 8 | 1 of 2 |
| Rosbief of ossenhaas, doorbakken[1)] | per cm dikte | 170 - 180 | 8 - 10 | 1 of 2 |

*1) Oven voorverwarmen.*

Varkensvlees

| Gerecht | Hoeveelheid (kg) | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|---|
| Schouderstuk, nekstuk, hamlap | 1 - 1.5 | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 of 2 |
| Kotelet, ribbetje | 1 - 1.5 | 170 - 180 | 60 - 90 | 1 of 2 |
| Gehaktbrood | 0.75 - 1 | 160 - 170 | 50 - 60 | 1 of 2 |
| Varkensschenkel (voorgekookt) | 0.75 - 1 | 150 - 170 | 90 - 120 | 1 of 2 |

Kalfsvlees

| Gerecht | Hoeveelheid (kg) | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|---|
| Geroosterd kalfsvlees | 1 | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 of 2 |
| Kalfsschenkel | 1.5 - 2 | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 of 2 |

Lamsvlees

| Gerecht | Hoeveelheid (kg) | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|---|
| Lamsbout, geroosterd lamsvlees | 1 - 1.5 | 150 - 170 | 100 - 120 | 1 of 2 |
| Lamsrug | 1 - 1.5 | 160 - 180 | 40 - 60 | 1 of 2 |

Gevogelte

| Gerecht | Hoeveelheid (kg) | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|---|
| Stukken gevogelte | 0,2 - 0,25 elk | 200 - 220 | 30 - 50 | 1 of 2 |
| Halve kip | 0,4 - 0,5 elk | 190 - 210 | 35 - 50 | 1 of 2 |
| Kip, haantje | 1 - 1.5 | 190 - 210 | 50 - 70 | 1 of 2 |
| Eend | 1.5 - 2 | 180 - 200 | 80 - 100 | 1 of 2 |
| Gans | 3.5 - 5 | 160 - 180 | 120 - 180 | 1 of 2 |
| Kalkoen | 2.5 - 3.5 | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 of 2 |
| Kalkoen | 4 - 6 | 140 - 160 | 150 - 240 | 1 of 2 |

Vis

| Gerecht | Hoeveelheid (kg) | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|---|
| Hele vis | 1 - 1.5 | 210 - 220 | 40 - 60 | 1 of 2 |

**Multi hetelucht (vochtig)**

ⓘ Tijdens de bereiding mag u de deur van het apparaat enkel openen als het noozakelijk is.

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|
| Pastagratin | 190 - 200 | 30 - 40 | 2 |
| Aardappelgratin | 180 - 200 | 60 - 75 | 2 |
| Moussaka | 150 - 170 | 60 - 75 | 2 |
| Lasagne | 170 - 190 | 55 - 70 | 2 |
| Cannelloni | 170 - 190 | 55 - 70 | 2 |
| Broodpudding | 170 - 190 | 45 - 60 | 2 |
| Rijstpudding | 170 - 190 | 40 - 50 | 2 |
| Appeltaart | 150 - 160 | 45 - 60 | 2 |
| Witbrood | 180 - 190 | 45 - 55 | 2 |

**Lage temperatuur garen**

Gebruik deze functie voor het bereiden van zachte, magere stukken vlees en vis met kerntemperaturen lager dan 65 °C Deze functie is niet geschikt voor suddervlees of een vet varkensbraadstuk. U kunt de vleesthermometer gebruiken om te garanderen dat het vlees de correcte kerntemperatuur heeft (zie de tabel voor de vleesthermometer).

In de eerste 10 minuten kunt u een oventemperatuur instellen tussen 80 °C en 150 °C. De standaard is 90 °C. Nadat de temperatuur is ingesteld, blijft de oven werken bij 80 °C. Gebruik deze functie niet voor gevogelte.

ⓘ Altijd zonder deksel garen als u gebruik maakt van de functie.

1. Braad het vlees aan in een pan op de kookplaat op een zeer hoge stand gedurende 1 - 2 minuten aan elke kant.
2. Plaats het vlees in een diepe braadpan in de oven op het bakrooster.
3. Steek de vleesthermometer in het vlees.
4. Selecteer de functie: Lage temperatuur garen en stel de juiste doelkerntemperatuur in.

| Gerecht | Aantal | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Roosterhoogte |
|---|---|---|---|---|
| Biefstuk | 1000 – 1.500 g | 120 | 120 - 150 | 1 |
| Runderbiefstuk | 1000 – 1.500 g | 120 | 90 - 150 | 3 |
| Geroosterd kalfsvlees | 1000 – 1.500 g | 120 | 120 - 150 | 1 |
| Steaks | 200 – 300 g | 120 | 20 - 40 | 3 |

**Ontdooien**

| Gerecht | Hoeveelheid (g) | Ontdooitijd (min.) | Nadooitijd (min) | Opmerkingen |
|---|---|---|---|---|
| Kip | 1000 | 100 - 140 | 20 - 30 | Leg de kip op een omgekeerde onderschotel in een groot bord. Halverwege de bereidingstijd omdraaien. |
| Vlees | 1000 | 100 - 140 | 20 - 30 | Halverwege de bereidingstijd omdraaien. |
| Vlees | 500 | 90 - 120 | 20 - 30 | Halverwege de bereidingstijd omdraaien. |
| Forel | 150 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Aardbeien | 300 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Boter | 250 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Room | 2 x 200 | 80 - 100 | 10 - 15 | Room kan ook met nog licht bevroren deeltjes goed worden geklopt. |
| Gebak | 1400 | 60 | 60 | - |

**Inmaken**

- Gebruik alleen weckpotten van dezelfde afmetingen.
- Gebruik geen weckpotten met een draai- of bajonetsluiting en metalen bakken.
- Gebruik het eerste rooster van de bodem van deze functie.
- Zet niet meer dan zes wekflessen van 1 liter op het bakrooster.
- Vul de glazen potten gelijkmatig en sluit ze af met een klem.
- De weckpotten mogen elkaar niet raken.
- Vul ca. 1/2 liter water op de bakplaat, zodat er voldoende vocht in de oven ontstaat.
- Als de vloeistof in de weckpotten begint te borrelen (na ca. 35 - 60 minuten bij

weckpotten van 1 liter), stop de oven of verlaag de temperatuur tot 100 °C (raadpleeg de tabel).

Zachte vruchten

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Inmaken/wecken tot het parelen begint (min) | Door blijven koken op 100 °C (min.) |
|---|---|---|---|
| Aardbeien / bosbessen / frambozen / rijpe kruisbessen | 160 - 170 | 35 - 45 | - |

Steenvruchten

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Inmaken/wecken tot het parelen begint (min) | Door blijven koken op 100 °C (min.) |
|---|---|---|---|
| Peren / kweeperen / pruimen | 160 - 170 | 35 - 45 | 10 - 15 |

Groenten

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Inmaken/wecken tot het parelen begint (min) | Door blijven koken op 100 °C (min.) |
|---|---|---|---|
| Wortelen [1)] | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Komkommers | 160 - 170 | 50 - 60 | - |
| Gemengde augurken | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Koolrabi / erwten / asperges | 160 - 170 | 50 - 60 | 15 - 20 |

*1) Na uitschakeling in de oven laten staan.*

**Drogen**

- Gebruik hiervoor een met boterhampapier of bakpapier belegde plaat.
- Stop de oven voor een beter resultaat halverwege de droogtijd, open de deur en laat het één nacht afkoelen om het drogen te voltooien.

Groenten

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (u) | Roosterhoogte | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 1 stand | 2 standen |
| Bonen | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Paprika's | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 1 / 4 |
| Groente in het zuur | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 1 / 4 |
| Paddestoelen | 50 - 60 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Kruiden | 40 - 50 | 2 - 3 | 3 | 1 / 4 |

Fruit

| Gerecht | Temperatuur (°C) | Tijd (u) | Roosterhoogte | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 1 stand | 2 standen |
| Pruimen | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 1 / 4 |
| Abrikozen | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 1 / 4 |
| Schijfjes appel | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Peren | 60 - 70 | 6 - 9 | 3 | 1 / 4 |

**Vleesthermometertabel**

| Gerecht | Kerntemperatuur (°C) van voedsel |
|---|---|
| Geroosterd kalfsvlees | 75 - 80 |
| Kalfsschenkel | 85 - 90 |
| Engelse rosbief, rood | 45 - 50 |
| Engelse rosbief, medium | 60 - 65 |
| Engelse rosbief, gaar | 70 - 75 |
| Varkensschouder | 80 - 82 |
| Varkensschenkel | 75 - 80 |
| Lamsvlees | 70 - 75 |
| Kip | 98 |
| haas | 70 - 75 |

| Gerecht | Kerntemperatuur (°C) van voedsel |
|---|---|
| Forel/Zeebrasem | 65 - 70 |
| Tonijn/zalm | 65 - 70 |

## Automatische programma's

⚠ **WAARSCHUWING!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

**Automatische programma's**

De automatische programma's geven optimale instellingen voor elke soort vlees- of andere gerechten.

- Vleesprogramma's met de functie: Automatisch wegen (menu: Kook- en bakassistent) — Deze functie berekent automatisch de braadtijd. Hiervoor moet u het gewicht van het gerecht invoeren.
- Vleesprogramma's met de functie: Vleesthermometer, autom. (menu: Kook- en bakassistent) — Deze functie berekent automatisch de braadtijd. Hiervoor moet u de kerntemperatuur invoeren. Wanneer het programma is voltooid, klinkt er een geluidssignaal.
- Receptenautomaat (menu: Kook- en bakassistent) — Deze functie gebruikt voorafbepaalde waarden voor een gerecht. Bereid het gerecht volgens het recept van dit boek.

| Gerechten met de functie: Automatisch wegen |
|---|
| Geroosterd varkensvlees |
| Geroosterd kalfsvlees |
| Gebraden vlees |
| Geroosterd wild |
| Geroosterd lamsvlees |

| Gerechten met de functie: Automatisch wegen |
|---|
| Hele kip |
| Hele kalkoen |
| Hele eend |
| Hele gans |

| Gerechten met de functie: Vleesthermometer, autom. |
|---|
| Varkensrug |
| Biefstuk |
| Scandinavisch rundvlees |
| Wild |
| Lamsrug, medium |
| Gevogelte, uitgebeend |
| Hele vis |

**Categorieën**

In het menu Kook- en bakassistent zijn de gerechten over verschillende categorieën verdeeld:

- Varkensvlees/Kalfsvlees
- Rundvlees/Wild/Lamsvlees
- Gevogelte
- Vis
- Cake
- Pizza/Taart/Brood
- Stoofschotels

- Kant-en-klaar gerecht

## Recepten - Varkensvlees/Kalfsvlees

**Geroosterd varkensvlees**

**Instellingen:**

Automatisch wegen. Instelbereik voor het gewicht tussen 1000 en 3.000 g.

**Methode:**

Kruid het vlees naar eigen smaak en leg het vlees in een ovenschaal. Voeg water of een andere vloeistof toe; de bodem moet bedekt zijn met een laagje van 20-40 mm. Draai het vlees na ongeveer 30 minuten.

- Roosterhoogte: 1

**Varkensrug**

**Instellingen:**

Automatische vleesthermometer, kerntemperatuur 75 °C.

**Methode:**

Kruid het vlees naar smaak, steek de kernthermometer in het vlees en doe het vlees in een ovenschaal.

- Roosterhoogte: 1

**Varkensschenkel**

**Ingrediënten:**

- 1 varkensschenkel 0,8 - 1,2 kg
- 2 eetlepels olie
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1/2 theelepel basilicum
- 1 klein blikje gesneden champignons (280 g)
- soepgroenten (wortel, prei, selderij, peterselie)
- water

**Methode:**

Snij het zwoerd rondom de varkensschenkel in. Vermeng de olie, het zout, het paprikapoeder en de basilicum met elkaar en verspreid het over de varkensschenkel. Doe de varkensschenkel in een braadslede en verspreid de champignons erover. Voeg soepgroente en water toe. De bodem moet bedekt zijn met een laagje van 10 - 15 mm. Draai het vlees na ongeveer 30 minuten om.

- Bereidingstijd in het apparaat: 160 minuten
- Roosterhoogte: 1

**Schouderkarbonade**

**Ingrediënten:**

- 1,5 kg schouderkarbonade, met vel, van een jong varken
- zout
- peper
- 2 eetlepels olijfolie
- 150 g fijn gehakte selderij
- 1 prei, gesneden
- 1 klein blikje tomaten, in stukjes gesneden (400 g)
- 250 ml room
- 2 teentjes knoflook, geschild en uitgeperst
- vers rozemarijn en tijm

**Methode:**

Snij met een scherp mes ruiten in het vel. Kruiden met zout en peper en aan alle kanten bruin laten worden met olijfolie in een braadslede op de ring, vervolgens verwijderen. Doe de selderij en prei met een beetje olie in een braadslede, voeg vervolgens de tomaten, room, knoflookteentjes, rozemarijn en tijm toe, roeren en leg de schouderkarbonade er bovenop. Plaats het in het apparaat.

- Bereidingstijd in het apparaat: 130 minuten
- Roosterhoogte: 1

**Geroosterd kalfsvlees**

**Instellingen:**

Automatisch wegen. Instelbereik voor het gewicht tussen 1000 en 3.000 g.

**Methode:**

Kruid het vlees naar eigen smaak en leg het vlees in een ovenschaal. Voeg water of een andere vloeistof toe; de bodem moet bedekt zijn met een laagje van 10 - 20 mm. Afdekken met een deksel.

- Roosterhoogte: 1

**Kalfsschenkel**

**Ingrediënten:**

- 1 kalfsschenkel 1,5 - 2 kg
- 4 plakken gekookte ham
- 2 eetlepels olie
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1/2 theelepel basilicum
- 1 klein blikje gesneden champignons (280 g)
- soepgroenten (wortel, prei, selderij, peterselie)
- water

**Methode:**

Maak 8 inkepingen in de lengte rondom de kalfsschenkel. Snij vier plakjes gekookte ham door de helft en plaats ze in de inkepingen. Vermeng de olie, het zout, het paprikapoeder en de basilicum met elkaar en verspreid het over de kalfsschenkel. Doe de kalfsschenkel in een braadslede en verspreid de champignons erover. Voeg soepgroente en water toe aan de kalfsschenkel. De bodem moet bedekt zijn met een laagje van 10 - 15 mm. Draai het vlees na ongeveer 30 minuten om.

- Bereidingstijd in het apparaat: 160minuten
- Roosterhoogte: 1

**Ossobuco**

**Ingrediënten:**

- 4 eetlepels boter als braadvet
- 4 plakken kalfsschenkel, ongeveer 3 - 4 cm dik (afgesneden langs het bot)
- 4 middelgrote wortels, in stukjes gesneden
- 4 stengels selderij, in stukjes gesneden
- 1 kg rijpe tomaten, zonder vel, gehalveerd, zonder pitten en in stukjes gesneden
- 1 bosje peterselie, gewassen en grof gesneden
- 4 eetlepels boter
- 2 eetlepels bloem voor de paneerlaag
- 6 eetlepels olijfolie
- 250 ml witte wijn
- 250 ml vleesbouillon
- 3 middelgrote uien, geschild en fijn gesneden
- 3 teentjes knoflook, geschild en fijn gesneden
- 1/2 theelepel tijm en 1/2 theelepel oregano
- 2 laurierblaadjes
- 2 kruidnagels
- zout, versgemalen zwarte peper

**Methode:**

Smelt 4 eetlepels boter in een braadslede en fruit de groente erin aan. Neem de groenten uit de braadslede.

Spoel het vlees af, dep het droog, kruid het vlees en paneer het met de bloem. Laat het teveel aan bloem eraf vallen. Verhit de olijfolie en braad het vlees goudbruin aan op middelhoog vuur. Neem het vlees uit de pan en schenk het teveel aan olijfolie uit de braadslede.

Blus de vleesjus in de braadslede af met 250 ml wijn, doe het in een sauspan en laat

het zachtjes pruttelen. Voeg 250 ml vleesbouillon, peterselie, tijm, oregano en tomaatblokjes toe. Kruiden met peper en zout. Aan de kook brengen.

Doe de groenten in de braadslede, leg het vlees er bovenop en giet de saus er overheen. Dek de braadslede af met een deksel en doe het in de oven.

- Bereidingstijd in het apparaat: 120minuten
- Roosterhoogte: 1

**Gevulde kalfsborst**

**Ingrediënten:**

- 1 broodje
- 1 ei
- 200 g gehakt
- zout, peper
- 1 ui, gesneden
- peterselie, gehakt
- 1 kg kalfsborst (met inkeping)
- soepgroenten (wortel, prei, selderij, peterselie)
- 50 g bacon
- 250 ml water

**Methode:**

Drenk het broodje in water en knijp het uit. Vervolgens mengen met ei, gehakt, zout, peper, stukjes ui en peterselie.

Kruid de kalfsborst (met inkeping) en vul het vlees via de inkeping. Maak de opening dicht.

Doe de kalfsborst in een braadslede, voeg de soepgroente, bacon en water toe. Draai het vlees na ongeveer 30 minuten.

- Bereidingstijd in het apparaat: 100 minuten
- Roosterhoogte: 1

**Gehaktbrood**

**Ingrediënten:**

- 2 droge broodjes
- 1 ui
- 3 eetlepels gehakte peterselie
- 750 g gemengd gehakt (rundvlees en varkensvlees)
- 2 eieren
- zout, peper en paprikapoeder
- 100 g spekreepjes

**Methode:**

Drenk de broodjes in water en knijp ze uit. Schil de ui en snij de ui fijn, fruit de ui en voeg de gehakte peterselie toe.

Vermeng het gehakt met de eieren, de uitgeknepen broodjes en de ui. Kruid met zout, peper en paprikapoeder, plaats het vlees in een rechthoekig bakblik en dek het vlees af met de reepjes bacon. Voeg een beetje water toe en plaats het vlees in de oven.

- Bereidingstijd in het apparaat: 70 minuten
- Roosterhoogte: 1

**Zweeds braadgerecht**

**Ingrediënten:**

- 200 g gedroogde pruimen
- 150 ml witte wijn
- 1,5 kg varkensrug of kalfsrug (zonder bot)
- 1 middelgrote ui
- appel
- zout, peper en paprikapoeder

**Methode:**

Laat de pruimen twee uur weken in witte wijn. Het vlees even afspoelen met water en droog deppen. Snij inkeping in de onderkant van het vlees en doe een pruim in elke inkeping, druk ze zover mogelijk in het vlees. Kruid het vlees en doe het in de braadslede met de kant zonder pruimen omhoog. Schil de uien en de appel, snij ze in achten en leg de stukjes rond het vlees. Vul de wijn waar de pruimen in hebben geweekt aan met water tot 250ml en

schenk het over het vlees. Lekker met bijvoorbeeld aardappelkroketjes, aardappelgratin en broccoli.

- Bereidingstijd in het apparaat: 60minuten
- Roosterhoogte: 1

## Recepten - Rundvlees/Wild/Lamsvlees

**Biefstuk**

**Instellingen:**

Automatische kernthermometer.
Kerntemperatuur voor:
- Rood - 48 °C
- Medium - 65 °C
- Gaar - 70 °C

**Methode:**

Kruid het vlees naar smaak, steek de kernthermometer in het vlees en doe het vlees in een ovenschaal.

- Roosterhoogte: 1

**Scandinavisch rundvlees**

**Instellingen:**

Automatische kernthermometer.
Kerntemperatuur voor:
- Rood - 50 °C
- Medium - 65 °C
- Gaar - 70 °C

**Methode:**

Kruid het vlees naar smaak, steek de kernthermometer in het vlees en doe het vlees in een ovenschaal.

- Roosterhoogte: 1

**Gebraden vlees**

Gebruik dit programma niet voor biefstuk en varkensrug.

**Instellingen:**

Automatisch wegen. Instelbereik voor het gewicht tussen 1000 en 3.000 g.

**Methode:**

Kruid het vlees naar eigen smaak en leg het vlees in een ovenschaal. Voeg water of een andere vloeistof toe; de bodem moet bedekt zijn met een laagje van 10 - 20 mm. Afdekken met een deksel.

- Roosterhoogte: 1

**Gemarineerd rundvlees**

**Marinade maken:**

- 1 l water
- 500 ml wijnazijn
- 2 theelepels zout
- 15 peperkorrels
- 15 jeneverbessen
- 5 laurierblaadjes
- 2 bosjes soepgroente (wortel, prei, selderij, peterselie)
  Breng alles aan de kook en laat het afkoelen.
- 1,5 kg biefstuk
  Schenk de marinade over het biefstuk tot het wordt bedekt en laat het 5 dagen marineren.

**Ingrediënten voor de stoofpot:**

- zout
- peper
- soepgroente van de marinade

**Methode:**

Neem het vlees uit de marinade en dep het droog. Kruiden met zout en peper en aan alle kanten bruin laten worden in een braadslede. Voeg vervolgens de soepgroente van de marinade toe.

Schenk de marinade in de braadslede. De bodem moet bedekt zijn met 10 - 15 mm. Dek de braadslede af met een deksel en doe het in het apparaat.

- Bereidingstijd in het apparaat: 150 minuten
- Roosterhoogte: 1

**Wild**

**Instellingen:**

Automatische kernthermometer. Kerntemperatuur 70 °C.

**Methode:**

Kruid het vlees naar smaak, steek de kernthermometer in het vlees en doe het vlees in een ovenschaal.

- Roosterhoogte: 1

**Geroosterd wild**

**Instellingen:**

Automatisch wegen. Instelbereik voor het gewicht tussen 1000 en 3.000 g.

**Methode:**

Kruid het vlees naar eigen smaak en leg het vlees in een ovenschaal. Voeg water of een andere vloeistof toe; de bodem moet bedekt zijn met een laagje van 10 - 20 mm. Afdekken met een deksel.

- Roosterhoogte: 1

**Konijn**

**Ingrediënten:**

- 2 hazenruggen
- 6 jeneverbessen (gemalen)
- zout en peper
- 30 g gesmolten boter
- 125 ml zure room
- soepgroenten (wortel, prei, selderij, peterselie)

**Methode:**

Wrijf de hazenruggen in met de gemalen jeneverbessen, zout en peper en strijk in met gesmolten boter.

Plaats de hazenruggen in een braadslede, schenk er zure room (sour cream) over en voeg de soepgroente toe.

- Bereidingstijd in het apparaat: 35minuten
- Roosterhoogte: 1

**Konijn in mosterdsaus**

**Ingrediënten:**

- 2 konijnen van elk 800 g
- zout en peper
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 grof gesneden uien
- 50 g spekblokjes
- 2 eetlepel bloem
- 375 ml kippenbouillon
- 125 ml witte wijn
- 1 theelepel vers tijm
- 125 ml room
- 2 eetlepels Dijon-mosterd

**Methode:**

Snij het konijn in 8 gelijke stukken, kruiden met zout en peper en rondom bruin laten worden in een braadslede op de ring.

Haal de stukken konijn eruit en laat de ui met het spek bruin worden. Bestrooien met bloem en roeren. Giet de kippenbouillon, witte wijn en tijm erbij en breng het aan de kook.

Voeg de room en Dijon-mosterd toe, doe het vlees terug, dek het af en plaats het in de oven.

- Bereidingstijd in het apparaat: 90minuten
- Roosterhoogte: 1

**Everzwijn**

**Marinade maken:**

- 1,5 l rode wijn
- 150 g knolselderij
- 150 g worteltjes
- 2 uien
- 5 laurierblaadjes

- 5 kruidnagels
- 2 bosjes soepgroente (wortel, prei, selderij, peterselie)
  Breng alles aan de kook en laat het afkoelen.
- 1,5 kg wildzwijn (schouder)
  Schenk de marinade over het vlees tot het wordt bedekt en laat het 3 dagen marineren.

**Ingrediënten voor de stoofpot:**

- zout
- peper
- soepgroente van de marinade
- 1 klein blikje cantharellen

**Methode:**

Neem het vlees uit de marinade en dep het droog. Kruiden met zout en peper en aan alle kanten bruin laten worden in een braadslede op de ring. Voeg vervolgens cantharellen en de soepgroente van de marinade toe.

Schenk de marinade in de braadslede. De bodem moet bedekt zijn met 10 - 15 mm. Dek de braadslede af met een deksel en doe het in het apparaat.

- Bereidingstijd in het apparaat: 140minuten
- Roosterhoogte: 1

**Geroosterd lamsvlees**

**Instellingen:**

Automatisch wegen. Instelbereik voor het gewicht tussen 1000 en 3.000 g.

**Methode:**

Kruid het vlees naar eigen smaak en leg het vlees in een ovenschaal. Voeg water of een andere vloeistof toe; de bodem moet bedekt zijn met een laagje van 10 - 30 mm. Afdekken met een deksel.

- Roosterhoogte: 1

**Lamsrug, medium**

**Instellingen:**

Automatische kernthermometer.
Kerntemperatuur 70 °C.

**Methode:**

Kruid het vlees naar smaak, steek de kernthermometer in het vlees en doe het vlees in een ovenschaal.

- Roosterhoogte: 1

**Lamsbout**

**Ingrediënten:**

- 2,7 kg lamsbout
- 30 ml olijfolie
- zout
- peper
- 3 teentjes knoflook
- 1 bosje vers rozemarijn (of 1 theelepel gedroogde rozemarijn)
- water

**Methode:**

Spoel de lamsbout af en dep het droog, wrijf de olijfolie erin en maak inkepingen in het vlees. Kruiden met peper en zout. Schil de teentjes knoflook en snij ze in stukjes, stop ze samen met de rozemarijn in de inkepingen in het vlees.

Leg de lamsbout in de braadslede en voeg water toe. De bodem moet bedekt zijn met een laagje van 10 - 15 mm. Draai het vlees na ongeveer 30 minuten om.

- Bereidingstijd in het apparaat: 165minuten
- Roosterhoogte: 1

## Recepten - Gevogelte

**Hele kip**

**Instellingen:**

Automatisch wegen. Instelbereik voor het gewicht tussen 900 en 2.100 g.

**Methode:**

Doe de kip in een ovenschaal en voeg naar smaak kruiden toe. Keer het gevogelte na ca. 30 minuten om. Op het display verschijnt een herinnering.

- Roosterhoogte: 1

**Hele kalkoen**

**Instellingen:**

Automatisch wegen. Instelbereik voor het gewicht tussen 1700 en 4.700 g.

**Methode:**

Plaats de kalkoen in een ovenschaal en voeg naar smaak kruiden toe. Keer het gevogelte na ca. 30 minuten om. Op het display verschijnt een herinnering.

- Roosterhoogte: 1

**Hele eend**

**Instellingen:**

Automatisch wegen. Instelbereik voor het gewicht tussen 1500 en 3.300 g.

**Methode:**

Doe de eend in een ovenschaal en voeg naar smaak kruiden toe. Keer het gevogelte na ca. 30 minuten om. Op het display verschijnt een herinnering.

- Roosterhoogte: 1

**Hele gans**

**Instellingen:**

Automatisch wegen. Instelbereik voor het gewicht tussen 2300 en 4.700 g.

**Methode:**

Doe de gans in een ovenschaal en voeg naar smaak kruiden toe. Keer het gevogelte na ca. 30 minuten om. Op het display verschijnt een herinnering.

- Roosterhoogte: 1

**Gevogelte, uitgebeend**

**Instellingen:**

Automatische vleesthermometer, kerntemperatuur 75 °C.

**Methode:**

Kruid het vlees naar smaak, steek de vleesthermometer in het vlees en doe het vlees in een ovenschaal.

- Roosterhoogte: 1

**Kippenpoten**

**Ingrediënten:**

- 4 kippenpoten van elk 250 g
- 250 g crème fraîche
- 125 ml room
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel kerriepoeder
- 1/2 theelepel peper
- 250 g stukjes champignon uit blik
- 20 g maïsstijfsel

**Methode:**

Maak de kippenpoten schoon en leg ze in de braadslede. Vermeng de rest van de ingrediënten en giet het over de kippenpoten.

- Bereidingstijd in het apparaat: 55minuten
- Roosterhoogte: 1

**Coq au Vin**

**Ingrediënten:**

- 1 kip
- zout
- peper
- 1 eetlepel bloem
- 50 g geklaarde boter
- 500 ml witte wijn
- 500 ml kippenbouillon
- 4 eetlepels sojasaus
- 1/2 bosje peterselie
- 1 takje tijm
- 150 g spekblokjes
- 250 g kastanjechampignons, schoon en in vieren gesneden
- 12 sjalotjes, geschild
- 2 teentjes knoflook, geschild en uitgeperst

**Methode:**

De kip schoonmaken, kruiden met peper en zout en met bloem bestrooien.

Verhit de geklaarde boter in een braadslede op de ring, laat de kip aan alle zijden bruin worden. Giet de witte wijn, kippenbouillon en sojasaus erbij en breng het aan de kook.

Voeg peterselie, tijm, spekblokjes, champignons, sjalotjes en knoflook toe.

Weer aan de kook brengen, afdekken met deksel en in de oven plaatsen.

- Bereidingstijd in het apparaat: 55minuten
- Roosterhoogte: 1

**Canard à l'orange**

**Ingrediënten:**

- 1 eend (1,6 – 2 kg)
- zout
- peper
- 3 sinaasappels, geschild, ontpit en in stukjes gesneden
- 1/2 theelepel zout
- 2 sinaasappels om uit te persen
- 150 ml sherry

**Methode:**

De eend schoonmaken, breng op smaak met peper en zout en inwrijven met sinaasappelschil.

Vul de eend met gezouten stukjes sinaasappel en maak de eend dicht.

Doe de eend in een braadslede, met de borst naar beneden.

Pers de sinaasappels uit, vermeng het sap met de sherry en giet het mengsel over de eend.

Plaats de eend in het apparaat. Draai om na 30 minuten. Er klinkt een signaal.

- Bereidingstijd in het apparaat: 90minuten
- Roosterhoogte: 1

**Gevulde kip**

**Ingrediënten:**

- 1 kip, 1,2 kg (met eetbare organen)
- 1 eetlepel olie
- 1 theelepel zout
- 1/4 theelepel paprikapoeder
- 50 gr. paneermeel
- 3 - 4 eetlepels melk
- 1 ui, gesneden
- 1 bosje peterselie, gesneden
- 20 g boter
- 1 ei
- zout en peper

**Methode:**

Kip schoonmaken en droog deppen. Meng de olie, het zout en de paprikapoeder en wrijf het in de kip.

**Vulling:** Meng de broodkruimels met de melk. Fruit de stukjes ui, peterselie en boter aan in een pan. Snij hart, lever en maag fijn en voeg een ei toe. Meng het geheel en breng het op smaak met zout en peper.

Doe de kip in een braadslede met de borst omlaag, doe het in het apparaat. Draai om na 30 minuten. Er klinkt een signaal.

- Bereidingstijd in het apparaat: 90minuten
- Roosterhoogte: 1

## Recepten - Vis

**Hele vis**

**Instellingen:**

Automatische vleesthermometer, kerntemperatuur 65 °C.

**Methode:**

Kruid de vis naar smaak, steek de vleesthermometer in het vlees en doe het vlees in een ovenschaal.

- Roosterhoogte: 1

**Visfilet**

**Ingrediënten:**

- 600 - 700 g snoekbaars, zalm of zeeforelfilet
- 150 g geraspte kaas
- 250 ml room
- 50 gr. paneermeel
- 1 theelepel dragon
- peterselie, gehakt
- zout, peper
- citroen
- boter

**Methode:**

Besprenkel de vis met citroensap en laat het even intrekken, dep de vis dan droog met keukenpapier. Bestrooi de visfilets vervolgens aan beide zijden met zout en peper. Leg de visfilets in de beboterde ovenschaal.

Meng de geraspte kaas, de room, broodkruimels, gehakte peterselie en dragon samen. Verspreid het mengsel direct over de visfilets en leg kleine stukjes boter op het mengsel.

- Bereidingstijd in het apparaat: 35minuten
- Roosterhoogte: 3

**Stokvis**

**Ingrediënten:**

- 800 g gedroogde kabeljauw
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 grote uien
- 6 teentjes knoflook, geschild
- 2 preien
- 6 rode pepers
- 1/2 blikje tomatenblokjes (200 g)
- 200 ml witte wijn
- 200 ml court-bouillon
- peper, zout, tijm, oregano

**Methode:**

Laat de kabeljauw een nacht weken. Laat de kabeljauw de volgende dag uitlekken en doe de vis in een sauspan met water, plaats de pan op een ring en breng het water aan de kook. Neem de pan van de ring en laat het afkoelen.

Olijfolie in een pan doen en verhitten. Schil de uien en snij ze fijn, pers de knoflookteentjes uit en was en snij de prei. Doe het in de pan en fruit het even aan. Haal de zaadlijsten uit de pepers en snij ze in reepjes. Doe ze in de pan met de tomatenstukjes.

Voeg de witte wijn en de court-bouillon toe en laat het even sudderen. Voeg peper, zout, tijm en oregano toe en laat het nog 15 minuten sudderen.

Neem de koude kabeljauw uit de sauspan en dep de vis droog met keukenpapier. Verwijder de huid, graten en vinnen. Doe

de vis in een ovenschaal samen met de groente.

- Bereidingstijd in het apparaat: 30 minuten
- Roosterhoogte: 1

**Vis in zoutkorst**

**Ingrediënten:**

- een hele vis, ongeveer 1,5 - 2 kg
- 2 wasvrije citroenen
- 1 stengel venkel
- 4 takjes vers tijm
- 3 kg rotszout

**Methode:**

De vis schoonmaken en inwrijven met het sap van twee wasvrije citroenen.

De venkel in dunne reepjes snijden en samen met de takjes vers tijm in de vis stoppen.

Doe de helft van het rotszout in een ovenschaal en leg de vis er bovenop. Doe de andere helft van het zout over de vis en druk het stevig aan.

- Bereidingstijd in het apparaat: 55 minuten
- Roosterhoogte: 1

**Gevulde inktvis**

**Ingrediënten:**

- 1 kg middelgrote inktvis, schoongemaakt
- 1 grote ui
- 2 eetlepels olijfolie
- 90 g gekookte langkorrelrijst
- 4 eetlepels pijnboompitten
- 4 eetlepels rozijnen
- 2 eetlepels gehakte peterselie
- zout, peper
- citroensap
- 4 eetlepels olijfolie
- 150 ml wijn
- 500 ml tomatensap

**Methode:**

Wrijf de inktvis goed in met zout en spoel het af onder de lopende kraan.

Schil de ui en snij de ui fijn, fruit de ui met twee eetlepels olijfolie aan tot de ui glazig is. Voeg de langkorrelrijst, pijnboompitten, rozijnen en peterselie toe aan de uien en op smaak brengen met zout, peper en citroensap. Vul de inktvis met het mengsel, maak de opening dicht.

Doe vier eetlepels olijfolie in een braadslede en schroei de inktvis dicht op de ring. Voeg wijn en tomatensap toe.

Dek de braadslede af met een deksel en doe het in de oven.

- Bereidingstijd in het apparaat: 60 minuten
- Roosterhoogte: 1

**Gestoomde vis**

**Ingrediënten:**

- 400 g aardappelen
- 2 bosjes lenteuien
- 2 teentjes knoflook
- 1 klein blikje tomaten, in stukjes gesneden (400 g)
- 4 zalmfilets
- citroensap
- zout en peper
- 75 ml groentebouillon
- 50 ml witte wijn
- 1 takje vers rozemarijn
- 150 ml wijn
- 1/2 bosje vers tijm

**Methode:**

Was en schil de aardappelen en snij ze in vieren. Kook ze 25 minuten in water met zout. Uit laten lekken en in plakjes snijden.

Was de lenteuitjes en snij ze in kleine stukjes. Schil de teentjes knoflook en snij ze in stukjes. Vermeng de uien en knoflook met de tomatenblokjes.

Besprenkel de zalmfilets met de citroensap en laat het intrekken. Droog deppen en op smaak brengen met peper en zout.

Meng de groente met de aardappelen en doe ze in een ingevette ovenschaal, de zalm kruiden en erop leggen.

Giet de groentebouillon en witte wijn erover, verdeel de rozemarijn en tijm erover.

- Bereidingstijd in het apparaat: 35minuten
- Roosterhoogte: 3

**Jansons verleiding**

**Ingrediënten:**

- 8 - 10 aardappelen
- 2 uien
- 125 g ansjovisfilets
- 300 ml room
- 2 eetlepels broodkruimels
- peper
- vers gesneden tijm
- 2 eetlepels boter

**Methode:**

Was de aardappelen, schil ze en snij ze in smalle plakjes. Schil de uien en snij ze in smalle plakjes.

Vet een ovenschaal in met boter. Doe een derde van de aardappelen en uien in de schaal. Doe de helft van de ansjovis daarop en dek het af met een derde van de uien en aardappelen. Verdeel de rest van de ansjovis over de bovenkant. Doe daarop de rest van de uien en aardappelen met als bovenlaag aardappels.

Bestrooien met peper en de fijngesneden tijm.

Schenk het zoute water van de ansjovis over het gerecht en voeg de room toe. Strooi de broodkruimels erover en leg kleine beetjes boter op de bovenkant.

- Bereidingstijd in het apparaat: 60 minuten
- Roosterhoogte: 3

## Recepten - Cake

**Citroencake**

**Ingrediënten voor het beslag:**

- 250 g boter
- 200 g suiker
- 1 pakje vanillesuiker (ongeveer 8 g)
- 1 snufje zout
- 4 eieren
- 150 g meel
- 150 g zetmeel
- 1 afgestreken theelepel bakpoeder
- geraspte schil van 2 citroenen

**Ingrediënten voor het glazuur:**

- 125 ml citroensap
- 100 g poedersuiker

**Overige:**

- Rechthoekig bakblik, 30 cm lang
- Margarine om in te vetten
- Broodkruimels voor op de bodem van het bakblik

**Methode:**

Boter, suiker, citroenschil, vanillesuiker en zout in een mengkom doen en roeren tot een schuimige massa ontstaat. Vervolgens de eieren een voor een toevoegen en nogmaals roeren tot het een schuimige massa is geworden.

Voeg het meel en zetmeel, vermengd met de bakpoeder, toe aan de schuimmassa en meng het geheel.

Het deeg in de ingevette en met paneermeel bestrooide bakvorm gieten, gladstrijken en in het apparaat plaatsen

Na het bakken het citroensap en de poedersuiker mengen. De gebakken taart op een stuk aluminiumfolie storten.

Het aluminiumfolie rond de taart omhoog vouwen, zodat het glazuur niet weg kan vloeien. Met een houten prikker gaatjes in de taart maken en het glazuur met een penseel aanbrengen. Daarna de taart even laten staan zodat het glazuur kan worden opgenomen.

- Bereidingstijd in het apparaat: 75minuten
- Roosterhoogte: 1

**Zweedse cake**

**Ingrediënten:**

- 5 eieren
- 340 g suiker
- 100 g gesmolten boter
- 360 g meel
- 1 pakje bakpoeder (ongeveer 15 gr)
- 1 pakje vanillesuiker (ongeveer 8 g)
- 1 snufje zout
- 200 ml koud water

**Overige:**

- Ronde springvorm van 28 cm, zwart, de bodem bedekt met bakpapier

**Methode:**

Suiker, eieren, vanillesuiker en zout in een mengkom doen en 5 minuten mixen tot het schuimig is. Voeg de gesmolten boter toe aan het deeg en roer het erdoor.

Voeg de bloem en het bakpoeder toe aan het schuimige deeg en roer het erdoor.

Voeg tenslotte het koude water toe en mix alles goed door elkaar. Het deeg in de bakvorm gieten, gladstrijken en in het apparaat plaatsen.

- Bereidingstijd in het apparaat: 55minuten
- Roosterhoogte: 1

**Koekjes**

**Ingrediënten:**

- 4 eieren
- 2 eetlepels warm water
- 50 g suiker
- 1 pakje vanillesuiker (ongeveer 8 g)
- 1 snufje zout
- 100 g suiker
- 100 g meel
- 100 g zetmeel
- 2 afgestreken theelepels bakpoeder

**Overige:**

- Ronde springvorm van 28 cm, zwart, de bodem bedekt met bakpapier

**Methode:**

Scheid de eieren. Schuim het eigeel op met het warme water, 50 g suiker, vanillesuiker en zout. Klop het eiwit met 100 g suiker tot deze stijf zijn.

Meng de bloem, het zetmeel en de bakpoeder.

Meng voorzichtig het eiwit met het eigeel. Spatel dan voorzichtig het meelmengsel erin. Het deeg in de bakvorm gieten, gladstrijken en in het apparaat plaatsen.

- Bereidingstijd in het apparaat: 30minuten
- Roosterhoogte: 3

**Kwarktaart**

**Ingrediënten voor de bodem:**

- 150 g meel
- 70 g suiker
- 1 pakje vanillesuiker (ongeveer 8 g)
- 1 ei
- 70 g zachte boter

**Ingrediënten voor de kwarkroom:**

- 3 eiwitten
- 50 g rozijnen
- 2 theelepels rum
- 750 g magere kwark
- 3 eierdooiers
- 200 g suiker

- sap van één citroen
- 200 g crème fraîche
- 1 pakje puddingpoeder (40 g of het equivalent voor pudding van 500 ml melk)

**Overige:**

- Ingevette zwarte springvorm met een diameter van 26 cm

**Methode:**

Zeef de bloem in een kom. Voeg de rest van de ingrediënten toe en meng het geheel met een handmixer. Plaats het mengsel 2 uur in de koelkast.

Bedek de ingevette bodem van een springvorm met 2/3 van het mengsel en prik er verschillende keren in met een vork.

Vorm een rand van ongeveer 3 cm hoogte met de rest van het deeg.

Klop de eiwitten met de handmixer tot deze stijf zijn. Was de rozijnen, laat ze goed uitlekken, besprenkel met rum en laat dit intrekken.

Doe de magere kwark, de eigelen, suiker, citroensap, crème fraiche en de custardpoeder in een mengkom en mix het goed door elkaar.

Spatel als laatste voorzichtig de geklopte eiwitten en de rozijnen door het kwarkmengsel.

- Bereidingstijd in het apparaat: 85minuten
- Roosterhoogte: 1

**Vruchtencake**

**Ingrediënten:**

- 200 g boter
- 200 g suiker
- 1 pakje vanillesuiker (ongeveer 8 g)
- 1 snufje zout
- 3 eieren
- 300 g meel
- 1/2 pakje bakpoeder (ongeveer 8 g)
- 125 g krenten
- 125 g rozijnen
- 60 g amandelstukjes
- 60 g gesuikerde citroenschil of sinaasappelschil
- 60 g in stukjes gesneden gesuikerde kersen
- 70 g geblancheerde hele amandelen

**Overige:**

- Zwarte springvorm met een diameter van 24 cm.
- Margarine om in te vetten
- Broodkruimels voor op de bodem van het bakblik

**Methode:**

Boter, suiker, vanillesuiker en zout in een mengkom doen en mixen. Vervolgens de eieren een voor een toevoegen en nogmaals mixen. Het meel met het bakpoeder toevoegen aan de schuimmassa en het geheel mengen.

Vermeng het fruit ook met het mengsel.

Plaats het mengsel in een ingevet bakblik en breng het mengsel aan de randen iets hoger aan dan in het midden. Versier de rand en het midden van de cake met de hele geblancheerde amandelen. Plaats de cake in het apparaat.

- Bereidingstijd in het apparaat: 100minuten
- Roosterhoogte: 1

**Kruimeltaart**

**Ingrediënten voor het deeg:**

- 375 g meel
- 20 g. gist
- 150 ml lauwe melk
- 60 g suiker
- 1 snufje zout
- 2 eierdooiers
- 75 g zachte boter

**Ingrediënten voor de kruimels:**

- 200 g suiker

- 200 g boter
- 1 theelepel kaneel
- 350 g meel
- 50 g gehakte noten
- 30 g gesmolten boter

**Methode:**

Zeef het meel in een mengkom, maak een kuiltje in het midden. Snijd de gist in stukjes, plaats het in het gat met de melk en een beetje meel en roer vanaf de rand, besprenkel met meel en laat op een warme plek rijzen tot het besprenkelde meel op het mengsel scheuren vertoont.

Voeg de suiker, eigelen, boter en zout toe aan de rand van het meel. Kneed alle ingrediënten tot een soepel gistdeeg.

Laat het deeg op een warme plaats rijzen tot het is verdubbeld in grootte. Rol het deeg uit en plaats het op een ingevette bakplaat waar u het laat rusten om opnieuw te rijzen.

Boter, suiker en kaneel in een mengkom doen en mixen.

Voeg de bloem en de noten toe en kneed het tot een kruimelig mengsel.

Verspreid de boter op het gerezen deeg en verspreid het kruimelmengsel er gelijkmatig overheen.

- Bereidingstijd in het apparaat: 35minuten
- Roosterhoogte: 3

**Vlechtbrood**

**Ingrediënten voor het deeg:**

- 650 g meel
- 20 g. gist
- 200 ml melk
- 40 g suiker
- 5 g zout
- 5 eierdooiers
- 200 g zachte boter

**Ingrediënten voor de vulling:**

- 250 g gehakte walnoten
- 20 gr. paneermeel
- 1 theelepel gemalen gember
- 50 ml melk
- 60 gr honing
- 30 g gesmolten boter
- 20 ml rum

**Ingrediënten voor de glazuur:**

- 1 eierdooier
- een beetje melk
- 50 g amandelschaafsel

**Methode:**

Zeef het meel in een mengkom, maak een kuiltje in het midden. Snijd de gist in stukjes, plaats het in het gat met de melk en een beetje suiker en de meel en roer vanaf de rand, besprenkel met meel en laat op een warme plek rijzen tot het besprenkelde meel op het mengsel scheuren vertoont.

Plaats de rest van de suiker op de rand van het meel. Kneed alle ingrediënten tot een soepel gistdeeg. Laat het deeg op een warme plaats rijzen tot het is verdubbeld in grootte.

Mix voor de vulling alle ingrediënten samen. Verdeel het deeg in drie gelijke delen en rol het uit in lange rechthoeken. Verspreid een derde van de vulling op elke rechthoek en rol de stukken deeg op.

Maak een vlecht van de drie stukken deeg. Bedek het oppervlak van de vlecht met een mengsel van eigeel en melk en besprenkel met amandelschaafsel.

- Bereidingstijd in het apparaat: 55minuten
- Roosterhoogte: 3

**Tulband**

**Ingrediënten voor de bodem:**

- 500 g meel
- 1 klein pakje droge gist (8 g droge gist of 42 g vers gist)
- 80 g poedersuiker

- 150 g boter
- 3 eieren
- 2 afgestreken theelepels zout
- 150 ml melk
- 70 g rozijnen (1 uur van tevoren laten weken in 20 ml kersenlikeur)

**Ingrediënten voor de glazuur:**

- 50 g hele blanke amandelen

**Methode:**

Doe de bloem, droge gist, poedersuiker, boter, eieren, zout en melk in een mengkom en kneed een glad gistdeeg. Dek de deeg in de kom af en laat het 1 uur rijzen.

Kneed de geweekte rozijnen met de hand door het deeg.

Doe de amandelen in de holtes van een ingevette en bebloemde tulband.

Maak een worst van het deeg en doe het in de tulband. Dek het af en laat het 45 minuten rijzen.

- Bereidingstijd in het apparaat: 60minuten
- Roosterhoogte: 1

**Savarin**

**Ingrediënten voor het deeg:**

- 350 g meel
- 1 klein pakje droge gist (8 g droge gist of 42 g vers gist)
- 75 g suiker
- 100 g boter
- 5 eierdooiers
- 1/2 theelepel zout
- 1 pakje vanillesuiker (ongeveer 8 g)
- 125 ml melk

**Na het bakken:**

- 375 ml water
- 200 g suiker
- 100 ml pruimenlikeur of 100 ml sinaasappellikeur

**Methode:**

Doe de bloem, droge gist, suiker, boter, eigeel, zout, vanillesuiker en melk in een mengkom en kneed een glad gistdeeg. Dek de deeg in de kom af en laat het 1 uur rijzen. Doe de deeg in een ingevette ronde cakevorm en laat het afgedekt 45 minuten rijzen.

- Bereidingstijd in het apparaat: 35minuten
- Roosterhoogte: 1

**Na het bakken:**

Breng water met suiker aan de kook en laat het afkoelen.

Voeg pruimen- of sinaasappellikeur toe aan het suikerwater en roer.

Als de taart is afgekoeld, met een houten prikker gaatjes maken en het mengsel in de taart laten trekken.

**Brownies**

**Ingrediënten:**

- 250 g pure chocolade
- 250 g boter
- 375 g suiker
- 2 pakje vanillesuiker (ongeveer 16 g)
- 1 snufje zout
- 5 eetlepels water
- 5 eieren
- 375 g walnoten
- 250 g meel
- 1 theelepel bakpoeder

**Methode:**

Breek de chocolade in stukken en laat het au-bain-marie smelten.

Klop de boter, suiker, vanillesuiker, zout en water, voeg de eieren en de gesmolten chocolade toe.

Hak de walnoten grof, meng ze met de bloem en het bakpoeder en meng het met het chocolademengsel.

Leg bakpapier in een diepe bakplaat, giet het mengsel erin en strijk het glad.

- Bereidingstijd in het apparaat: 50minuten
- Roosterhoogte: 3

**Na het bakken:**

Laat het afkoelen, verwijder het bakpapier en snijd het in stukken.

**Muffins**

**Ingrediënten:**

- 150 g boter
- 150 g suiker
- 1 pakje vanillesuiker (ongeveer 8 g)
- 1 snufje zout
- schil van een wasvrije citroen
- 2 eieren
- 50 ml melk
- 25 g zetmeel
- 225 g meel
- 10 g bakpoeder
- 1 pot zure kersen (375 g)
- 225 g chocoladesnippers

**Overige:**

- Cakevormpjes, ongeveer 7 cm in doorsnee

**Methode:**

Meng de boter, suiker, vanillesuiker, zout en de schil van een wasvrije citroen. Voeg de eieren toe en klop alles.

Meng de zetmeel, bloem en bakpoeder en roer het door het mengsel met de melk.

Laat de zure kersen uitlekken en roer het door het mengsel met de chocoladesnippers.

Doe het mengsel in de papieren vormpjes, plaats de vormpjes op een bakplaat en plaats in het apparaat. Gebruik een muffinvorm indien mogelijk.

- Bereidingstijd in het apparaat: 40minuten
- Roosterhoogte: 3

**Suikertaart**

**Ingrediënten:**

- 2 vellen origineel Zwitsers kruimeldeeg of bladerdeeg (vierkant uitgerold)
- 50 g gemalen hazelnoten
- 1,2 kg appels
- 3 eieren
- 300 ml room
- 70 g suiker

**Methode:**

Plaats het deeg op een goed ingevette bakplaat, prik de bodem in met een vork. Verdeel de hazelnoten gelijkmatig over het deeg. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij ze in 12 stukjes. Verspreid de stukjes gelijkmatig over het deeg. Meng de eieren, room, suiker en vanillesuiker en doe het over de appel.

- Bereidingstijd in het apparaat: 45minuten
- Roosterhoogte: 2

**Wortelcake**

**Ingrediënten voor het beslag:**

- 150 ml zonnebloemolie
- 100 g bruine suiker
- 2 eieren
- 75 g siroop
- 175 g bloem
- 1 theelepel kaneel
- 1/2 theelepel gemalen gember
- 1 theelepel bakpoeder
- 200 g fijn geraspte wortel
- 75 g rozijnen
- 25 g geraspte kokos

**Ingrediënten voor de garnering:**

- 50 g boter
- 150 g kwark
- 40 g suiker
- gemalen hazelnoten

**Overige:**

- Ingevette ronde springvorm met een diameter van 22 cm

**Methode:**

Meng de zonnebloemolie, bruine suiker, eieren en siroop. Voeg de overige ingrediënten bij het beslag.

Doe het beslag in de springvorm.

- Bereidingstijd in het apparaat: 55 minuten
- Roosterhoogte: 3

**Na het bakken:**

Meng de boter, kwark en suiker (indien nodig melk toevoegen om het te verdunnen).

Bestrijk de taart met het koude mengsel en strooi er gemalen hazelnoten over.

**Amandelcake**

**Ingrediënten voor het beslag:**

- 5 eieren
- 200 g suiker
- 100 g marsepein
- 200 ml olijfolie
- 450 g meel
- 1 eetlepel kaneel
- 1 pakje bakpoeder (ongeveer 15 gr)
- 50 g gehakte pistachenootjes
- 125 g gemalen amandelen
- 300 ml melk

**Ingrediënten voor de garnering:**

- 200 g abrikozenjam
- 5 eetlepels poedersuiker
- 1 theelepel kaneel
- 2 eetlepels warm water
- amandelsnippers

**Overige:**

- 28 cm springvorm

**Methode:**

Mix de eieren, suiker en marsepein gedurende 5 minuten, voeg dan langzaam de olijfolie toe aan het eimengsel.

Zeef de bloem, kaneel en bakpoeder en vermeng dan de gesneden pistachenootjes en gemalen amandelen met de bloem.

Spatel de melk voorzichtig door het eimengsel.

Doe het in de springvorm waarvan de bodem bedekt is met broodkruimels.

- Bereidingstijd in het apparaat: 70minuten
- Roosterhoogte: 2

**Na het bakken:**

Verwarm de abrikozenjam en verspreid het over de taart met een borsteltje. Laat het afkoelen. Meng de poedersuiker, kaneel en het warme water met elkaar en smeer het op de taart. Strooi de amandelsnippers onmiddellijk op het glazuur van de taart.

**Vruchtentaart**

**Ingrediënten van het deeg:**

- 200 g meel
- 1 snufje zout
- 125 g boter
- 1 ei
- 50 g suiker
- 50 ml koud water

**Ingrediënten voor de vulling:**

- Seizoensfruit (400 g appels, perziken, zure kersen, etc.)
- 90 g gemalen amandelen
- 2 eieren
- 100 g suiker
- 90 g zachte boter

**Overige:**

- Quichevorm met een diameter van 28 cm, ingevet

**Methode:**

Zeef de bloem in een mengkom, doe het zout en de kleine stukjes boter erbij. Voeg vervolgens het ei, de suiker en het koude water toe en kneed een deegbal.

Laat het deeg 2 uur rusten in de koelkast. Rol het koele deeg uit en doe het in de ingevette quichevorm en prik het in met een vork. Maak het fruit schoon, verwijder de

pitten en leg het in kleine stukjes op het deeg. Doe de amandelen, eieren, suiker en zachte boter in een kom en meng het samen. Verdeel het over het fruit en strijk het glad.

- Bereidingstijd in het apparaat: 50minuten
- Roosterhoogte: 1

**Grootmoeders appeltaart**

**Ingrediënten:**

- 250 g boter
- 250 g suiker
- 1 pakje vanillesuiker (ongeveer 8 g)
- 1 snufje zout
- 100 g marsepein
- 5 eieren
- 500 g meel
- 1 pakje bakpoeder (ongeveer 15 gr)
- 1 zakje speculaaskruiden (ongeveer 20 g)
- 50 g cacaopoeder
- 150 ml rode wijn
- 1,2 kg appels

**Methode:**

Boter, suiker, vanillesuiker en zout in een mengkom doen en mixen. Voeg 100 g marsepein in kleine stukjes gesneden toe en klop tot een glad mengsel ontstaat. Voeg één voor één de eieren toe en klop tot een luchtig mengsel ontstaat. Voeg de bloem, bakpoeder, speculaaskruiden en cacaopoeder toe aan het mengsel. Voeg de rode wijn toe. Doe het deeg in een diepe bakplaat met bakpapier en strijk de bovenkant glad. Schil 1,2 kg appels en snij ze in stukken van 0,5 cm dik. Pruimenpuree: Leg de appelstukjes op het deeg en vul de gaten op met pruimenpuree. Zet het in de oven.

- Bereidingstijd in het apparaat: 50minuten
- Roosterhoogte: 3
- Laat de taart na het bakken afkoelen en verwijder het bakpapier.

**Glazuur:**

- 250 ml appelsap
- 1 zakje helder taartglazuur
- Laat de taart na het bakken afkoelen en verwijder het bakpapier.

Vermeng het glazuur met de appelsap en zakje taartglazuur en strijk het over de taart.

## Recepten - Pizza/Taart/Brood

**Pizza**

**Ingrediënten voor het deeg:**

- 14 g gist
- 200 ml water
- 300 g bloem
- 3 g zout
- 1 eetlepel olie

**Ingrediënten voor de garnering:**

- 1/2 klein blikje tomaten, in stukjes gesneden (200 g)
- 200 g geraspte kaas
- 100 g salami
- 100 g gekookte ham
- 150 g champignons (in plakjes)
- 150 g fetakaas
- oregano

**Overige:**

- Bakplaat, ingevet

**Methode:**

Gist in een kom verkruimelen en in water oplossen. Het met het zout en de olie gemengde meel toevoegen.

De ingrediënten zolang kneden, tot het een soepel deeg is, dat loskomt van de kom. Het deeg vervolgens laten rijzen op een warme plaats, tot het twee maal zo groot is geworden.

Rol het deeg uit en plaats het op een ingevette bakplaat, prik de bodem in met een vork.

De ingrediënten voor de garnering achtereenvolgens op het deeg rangschikken.

- Bereidingstijd in het apparaat: 25 minuten
- Roosterhoogte: 1

**Uientaart**

**Ingrediënten voor het deeg:**

- 300 g bloem
- 20 g gist
- 125 ml melk
- 1 ei
- 50 g boter
- 3 g zout

**Ingrediënten voor de garnering:**

- 750 g uien
- 250 g bacon
- 3 eieren
- 250 g crèmefraiche
- 125 ml melk
- 1 theelepel zout
- 1/2 theelepel gemalen peper

**Methode:**

Zeef het meel in een mengkom, maak een kuiltje in het midden.

Snijd de gist in stukjes, plaats het in het gat met de melk en een beetje meel van de rand. Bestrooi met meel en laat op een warme plek rijzen tot het besprenkelde meel op het mengsel scheuren vertoont.

Leg het ei en de boter op de rand van het meel. Kneed alle ingrediënten tot een soepel gistdeeg.

Laat het deeg op een warme plaats rijzen tot het is verdubbeld in grootte.

Schil de uien in de tussentijd, verdeel in vieren en snij in dunne plakjes.

Snijd de bacon in blokjes en bak ze glazig met de uien. Laat het afkoelen.

Rol het deeg uit en plaats het op een ingevette bakplaat, prik de bodem in met een vork en druk de randen omhoog. Laat het opnieuw rijzen.

Roer de eieren, crèmefraiche, melk, zout en peper samen. Verspreid de afgekoelde uien en spekjes over het deeg. Doe het mengsel erover en strijk het glad.

- Bereidingstijd in het apparaat: 45 minuten
- Roosterhoogte: 1

**Quiche Lorraine**

**Ingrediënten van het deeg:**

- 200 g bloem
- 2 eieren
- 100 g boter
- 1/2 theelepel zout
- een beetje peper
- 1 snufje nootmuskaat

**Ingrediënten voor de garnering:**

- 150 g geraspte kaas
- 200 g gekookte ham of magere bacon
- 2 eieren
- 250 g zure room
- zout, peper en nootmuskaat

**Overige:**

- Ingevet zwart bakblik met een diameter van 28 cm

**Methode:**

Meng meel, boter, eieren en kruiden in een mengkom en meng tot een soepel deeg. Laat het deeg een paar uur rusten in de koelkast.

Rol het deeg uit en leg het in een ingevet zwart bakblik. Prik de bodem in met een vork.

Verspreid de bacon over het deeg.

Meng de eieren, de zure room en de kruiden samen voor de vulling. Voeg dan de kaas toe.

Giet de vulling over de bacon.

- Bereidingstijd in het apparaat: 40 minuten
- Roosterhoogte: 2

**Geitenkaasflan**

**Ingrediënten van het deeg:**

- 125 g bloem
- 60 ml olijfolie
- 1 snufje zout
- 3 - 4 eetlepels koud water

**Ingrediënten voor de garnering:**

- 1 eetlepel olijfolie
- 2 uien
- zout en peper
- 1 theelepel gehakte tijm
- 125 g ricotta
- 100 g geitenkaas
- 2 eetlepels olijven
- 1 ei
- 60 ml room

**Overige:**

- Ingevet zwart bakblik met een diameter van 28 cm

**Methode:**

Doe de bloem, olijfolie en het zout in een mengkom en meng het totdat het deeg korrelig wordt. Voeg het water toe en kneed een deegbal. Laat het deeg een paar uur rusten in de koelkast.

Rol het deeg uit en leg het in een ingevet zwart bakblik. Prik de bodem in met een vork.

Doe 1 eetlepel olijfolie in een pan. Schil de uien, snij ze fijn en fruit ze in de olie voor ongeveer 30 minuten met de deksel op de pan. Op smaak brengen met zout en peper en vermengen met 1/2 theelepel gehakte peterselie.

Laat de uien een beetje afkoelen en verspreid ze over het deeg.

Doe de ricotta en geitenkaas erop en voeg ook de olijven toe. Strooi 1/2 theelepel gehakte tijm er overheen.

Meng de eieren, en de room samen voor de vulling. Giet de vulling over de taart.

- Bereidingstijd in het apparaat: 45 minuten
- Roosterhoogte: 1

**Kaasflan**

**Ingrediënten:**

- 1,5 vellen origineel Zwitsers kruimeldeeg of bladerdeeg (vierkant uitgerold)
- 500 g geraspte kaas
- 200 ml room
- 100 ml melk
- 4 eieren
- zout, peper en nootmuskaat

**Methode:**

Leg het deeg op een goed ingevette bakplaat. Vervolgens met een vork gaatjes in het deeg prikken.

Verspreid de kaas gelijkmatig over het deeg. Meng de room, melk en eieren en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Weer goed vermengen en over de kaas schenken.

- Bereidingstijd in het apparaat: 40 minuten
- Roosterhoogte: 2

**Kaaskoekjes**

**Ingrediënten:**

- 400 g fetakaas
- 2 eieren
- 3 eetlepels gehakte peterselie
- zwarte peper
- 80 ml olijfolie
- 375 g bladerdeeg

**Methode:**

Meng de feta, eieren, peterselie en peper. Dek de bladerdeeg af met een vochtige doek om uitdrogen te voorkomen. Leg 4 blaadjes op elkaar en bestrijk ze met een beetje olie.

Snij ze in 4 reepjes van ongeveer 7 cm lang.

Doe 2 volle eetlepels fetamengsel op één hoek van elk reepje en vouw het diagonaal in een driehoek.

Leg ze op de kop op een bakplaat en bestrijk ze met olie.

- Bereidingstijd in het apparaat: 25 minuten
- Roosterhoogte: 3

**Witbrood**

**Ingrediënten:**

- 1.000 g bloem
- 40 g verse gist of 20 g gedroogde gist
- 650 ml melk
- 15 g zout

**Overige:**

- Bakplaat ingevet of belegd met bakpapier

**Methode:**

Meel en zout in een grote kom doen. De gist oplossen in lauwwarme melk en toevoegen aan het meel. Alle ingrediënten tot een soepel deeg kneden. Afhankelijk van de kwaliteit van het meel kan een beetje meer melk nodig zijn om een werkbaar deeg te krijgen.

Laat het deeg rijzen tot het verdubbelt is in grootte.

Snijd het deeg in twee stukken, maak lange broden plaats deze op de bakplaat die is ingevet of bedekt met bakpapier.

Laat de broden nogmaals rijzen tot ze de helft groter zijn.

Strooi voor het bakken wat bloem over de broden en maak met een scherp mes 3 - 4 keer een diagonale snede van minstens 1 cm diep.

- Bereidingstijd in het apparaat: 55 minuten
- Roosterhoogte: 2

**Volkorenbrood**

**Ingrediënten:**

- 500 g tarwebloem
- 250 g roggemeel
- 15 g zout
- 1 klein pakje droge gist
- 250 ml water
- 250 ml melk

**Overige:**

- Bakplaat ingevet of belegd met bakpapier

**Methode:**

Doe de tarwebloem, roggebloem en droge gist in een grote kom.

Meng het water met de melk en het zout bij de bloem. Alle ingrediënten tot een soepel deeg kneden. Laat het deeg rijzen tot het verdubbelt is in grootte.

Maak een lang brood en plaats het op de bakplaat die is ingevet of bedekt met bakpapier.

Laat het brood nogmaals met de helft rijzen. Voor het bakken bestrooien met een beetje bloem.

- Bereidingstijd in het apparaat: 60 minuten
- Roosterhoogte: 2

**Pierogi (30 kleine stukjes)**

**Ingrediënten voor het deeg:**

- 250 g speltbloem
- 250 g boter
- 250 g magere kwark
- zout

**Ingrediënten voor de vulling:**

- 1 kleine witte kool (400 g)
- 50 g bacon
- 2 eetlepels geklaarde boter
- zout, peper en nootmuskaat
- 3 eetlepels sour cream
- 2 eieren

**Overige:**

- Bakplaat met bakpapier

**Methode:**

Kneed de speltbloem, boter, kwark en een beetje zout tot deeg en plaats het in de koelkast.

Snijd de kool in fijne reepjes. Snijd de bacon in stukjes en bak het in de geklaarde boter. Voeg de kool toe en roerbak het. Op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat en de sour cream toevoegen.

Laten sudderen tot alle vloeistof is verdampt.

Snij hardgekookte eieren in stukjes, mengen met de kool en af laten koelen.

Rol het deeg uit en snijd het in ronde cirkels met een diameter van 8 cm.

Doe een beetje vulling in het midden en vouw het dicht. Maak de randen vast door er met een vork op te drukken.

Plaats het op een bakplaat voorzien van bakpapier en bestrijk het met eigeel.

- Bereidingstijd in het apparaat: 20 minuten
- Roosterhoogte: 3

**Boterkoek**

**Ingrediënten voor het deeg:**

- 750 g meel
- 30 g gist
- 400 ml melk
- 10 g suiker
- 15 g zout
- 1 ei
- 100 g zachte boter

**Ingrediënten voor de glazuur:**

- 1 eierdooier
- een beetje melk

**Methode:**

Zeef het meel in een mengkom, maak een kuiltje in het midden. Snijd de gist in stukjes, plaats het in het gat met de melk en een beetje meel en roer vanaf de rand, besprenkel met meel en laat op een warme plek rijzen tot het besprenkelde meel op het mengsel scheuren vertoont.

Plaats de rest van de suiker, zout, ei en boter op de rand van het meel. Kneed alle ingrediënten tot een soepel gistdeeg.

Laat het deeg op een warme plaats rijzen tot het is verdubbeld in grootte.

Maak drie gelijke stukken deeg en maak er reepjes van. Vlecht de repen met elkaar.

Dek het af en laat het een half uur staan. Bedek het oppervlak van de vlechtkoek met een mengsel van eigeel en melk en doe het in de oven.

- Bereidingstijd in de oven: 50minuten
- Roosterhoogte: 3

## Recepten - Stoofschotels

**Lasagne**

**Ingrediënten van de vleessaus:**

- 100 gr. doorregen buikspek
- 1 ui
- 1 wortel
- 100 gr. selderij

- 2 eetlepels olijfolie
- 400 g gemengd gehakt (rundvlees en varkensvlees)
- 100 ml vleesbouillon
- 1 klein blik tomaten, in stukjes gesneden (circa 400 g)
- oregano, tijm, zout en peper

**Ingrediënten voor de bechamelsaus:**

- 75 g boter
- 50 g meel
- 600 ml melk
- zout, peper en nootmuskaat

**Samenvoegen met:**

- 3 eetlepels boter
- 250 gr. groene lasagnebladen
- 50 g parmezaanse kaas, geraspt
- 50 g milde kaas, geraspt

**Methode:**

Het spek met een scherp mes van zwoerd en kraakbeen ontdoen en in blokjes snijden. De ui en de wortel schillen, de selderij schoonmaken, alle groente in kleine blokjes snijden.

De olie in een stoofpan verhitten, de spekblokjes en de groente daarin roerbakken.

Het gehakt beetje bij beetje toevoegen, los bakken en blussen met wat bouillon. De vleessaus op smaak brengen met tomatenpuree, de kruiden, zout en peper en afgedekt op een laag pitje ongeveer 30 minuten in laten koken.

Ondertussen de bechamelsaus klaarmaken: Laat de boter smelten in een pan, voeg de bloem toe en blijf roeren. Beetje bij beetje onder voortdurend roeren de melk erbij gieten. De saus op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat en zonder deksel ongeveer 10 minuten laten inkoken.

Een grote rechthoekige ovenschaal invetten met 1 eetlepel boter. Afwisselend een laag pastabladen, vleessaus, béchamelsaus en geraspte kaas in de schaal leggen. De bovenste laag moet een met kaas bestrooide laag bechamelsaus zijn. De rest van de boter in kleine stukjes op het gerecht leggen.

- Bereidingstijd in het apparaat: 55minuten
- Roosterhoogte: 1

**Cannelloni**

**Ingrediënten voor de vulling:**

- 50 g uien, in blokjes gesneden
- 30 g boter
- 350 g bladspinazie, in stukjes gesneden
- 100 g crème fraîche
- 200 g vers zalm, in blokjes
- 200 g nijlbaars, in blokjes
- 150 g garnalen
- 150 g mosselvlees
- zout, peper

**Ingrediënten voor de bechamelsaus:**

- 75 g boter
- 50 g meel
- 600 ml melk
- zout, peper en nootmuskaat

**Samenvoegen met:**

- 1 pakje cannelloni
- 50 g parmezaanse kaas, geraspt
- 150 g geraspte kaas
- 40 g boter

**Methode:**

Doe de uien en de boter in een pan en bak tot de uien glazig zijn. Voeg de bladspinazie toe en laat het zachtjes koken. Voeg de crème fraiche toe, mix en laat afkoelen.

Ondertussen de bechamelsaus klaarmaken: Laat de boter smelten in een pan, voeg de bloem toe en blijf roeren. Beetje bij beetje onder voortdurend roeren de melk erbij gieten. De saus op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat en zonder deksel ongeveer 10 minuten laten inkoken.

Voeg zalm, baars, garnalen en mosselvlees toe aan de spinazie en roer door elkaar.

Een grote rechthoekige ovenschaal invetten met 1 eetlepel boter.

Vul de cannelloni met het spinaziemengsel en plaats in een ovenschaal. Leg tussen elke rij cannelloni een laagje béchamelsaus . De bovenste laag moet een met kaas bestrooide laag bechamelsaus zijn. De rest van de boter in kleine stukjes op het gerecht leggen.

- Bereidingstijd in het apparaat: 55 minuten
- Roosterhoogte: 1

**Aardappelgratin**

**Ingrediënten:**

- 1.000 g aardappelen
- 1 theelepel zout, peper en nootmuskaat
- 2 teentjes knoflook
- 200 g geraspte kaas
- 200 ml melk
- 200 ml room
- 4 eetlepels boter

**Methode:**

Schil de aardappelen, snijd ze in dunne plakken, droog ze af en breng ze op smaak met zout en peper.

Wrijf een ovenbestendige bakschaal in met een teentje knoflook en vet de schaal daarna in met boter.

Verspreid de helft van de gezouten aardappelplakjes in de schaal en strooi er wat geraspte kaas over. Leg de overige aardappelschijfjes er bovenop en strooi de rest van de kaas eroverheen.

Pers het tweede teentje knoflook en vermeng dit met de melk en de room. Giet het mengsel over de aardappels en verspreid de rest van de boter in kleine stukjes over de gratin.

- Bereidingstijd in het apparaat: 65minuten
- Roosterhoogte: 2

**Moussaka (voor 10 personen)**

**Ingrediënten:**

- 1 ui, gesneden
- olijfolie
- 1,5 kg gehakt
- 1 blikje tomaten, in stukjes gesneden (400 g)
- 50 g geraspte kaas
- 4 theelepels broodkruimels
- zout en peper
- kaneel
- 1 kg aardappelen
- 1,5 kg aubergines
- bakboter

**Ingrediënten voor de bechamelsaus:**

- 75 g boter
- 50 g meel
- 600 ml melk
- zout, peper en nootmuskaat

**Samenvoegen met:**

- 150 g geraspte kaas
- 4 eetlepels broodkruimels
- 50 g boter

**Methode:**

Fruit de ui aan in een beetje olijfolie en voeg het gehakt toe.

Voeg de tomatenblokjes, geraspte emmentaler en broodkruimels toe, roer goed en breng het aan de kook. Op smaak brengen met zout, peper en kaneel en van het vuur halen.

Schil de aardappelen en snij ze in plakjes van 1 cm dik, was de aubergines en snij ze ook in plakken van 1 cm dik.

Dep de plakken droog met keukenpapier. Aanbakken met veel boter.

Ondertussen de bechamelsaus klaarmaken: Laat de boter smelten in een pan, voeg de

bloem toe en blijf roeren. Beetje bij beetje onder voortdurend roeren de melk erbij gieten. De saus op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat en zonder deksel ongeveer 10 minuten laten inkoken.

Leg de aardappelschijfjes op de bodem van een ingevette ovenschotel en strooi er een beetje geraspte kaas over. Leg hier vervolgens een laagje aubergines op. Doe hierop weer het gehaktmengsel. Doe hierop de béchamelsaus.

Leg hier weer een laagje aardappel op, gevolgd door aubergine en het gehaktmengsel. De laatste laag moet béchamelsaus zijn. Verdeel over de bovenkant de rest van de kaas en de broodkruimels. Smelt de boter en giet het over de moussaka.

- Bereidingstijd in het apparaat: 60minuten
- Roosterhoogte: 1

**Pastagratin**

**Ingrediënten:**

- 1 liter water
- zout
- 250 g tagliatelle
- 250 g gekookte ham
- 20 g boter
- 1 bosje peterselie
- 1 ui
- 100 g boter
- 1 ei
- 250 ml melk
- zout, peper en nootmuskaat
- 50 g geraspte Parmezaanse kaas

**Methode:**

Breng water met een beetje zout aan de kook. Doe de tagliatelle in het kokende gezouten water en laat het ongeveer 12 minuten koken. Vervolgens afgieten.

Snij de ham in blokjes.

Verhit boter in een pan.

Snij de peterselie en schil en snij de ui. Glazig bakken in de koekenpan.

Vet een ovenschaal in met een beetje boter. Mix de tagliatelle, ham en peterselie en uien en doe het in de ovenschotel.

Meng de eieren met de melk en breng het op smaak met zout, peper en nootmuskaat en schenk het over het pastamengsel. Verdeel de parmezaanse kaas over het gerecht.

- Bereidingstijd in het apparaat: 45minuten
- Roosterhoogte: 1

**Witlofgratin**

**Ingrediënten:**

- 8 middelgrote stronken witlof
- 8 plakken gekookte ham
- 30 g boter
- 1.5 eetlepel bloem
- 150 ml groentebouillon (van de witlof)
- 5 eetlepels melk
- 100 g geraspte kaas

**Methode:**

Snij het witlof doormidden en verwijder de bittere kern. Was de witlof en kook het 15 minuten in water.

Neem de witlofhelften uit het water, spoel ze af met koud water en doe de twee helften weer tegen elkaar. Rol elk stronkje in een plakje ham en leg ze op een ingevette bakplaat.

Laat de boter smelten en voeg de bloem toe. Even fruiten en vervolgens de groentebouillon en melk toevoegen en aan de kook brengen.

Roer 50 g kaas door de saus en schenk het over het witlof. Strooi de rest van de kaas over het gerecht.

- Bereidingstijd in het apparaat: 35 minuten
- Roosterhoogte: 3

**Stoofschotel**

**Ingrediënten:**

- 600 g bieflapjes
- zout en peper
- bloem
- 10 g boter
- 1 ui
- 330 ml donker bier
- 2 theelepels bruine suiker
- 2 theelepels tomatenpuree
- 500 ml runderbouillon

**Methode:**

Snij de bieflapjes in blokjes, kruiden met peper en zout en met bloem bestrooien.

Verhit boter in een pan en bak het vlees aan. Doe het vervolgens in een stoofschotel.

Schil en snij een ui, glazig bakken in een beetje boter en over het vlees doen.

Meng het donkere bier, de bruine suiker, de tomatenpuree en de vleesbouillon, doe het in een pan en breng het aan de kook. Schenk het over het vlees (vlees moet bedekt zijn).

Dek het af en doe het in het apparaat.

- Bereidingstijd in het apparaat: 120minuten
- Roosterhoogte: 3

**Koolstoofschotel**

**Ingrediënten:**

- 1 kool (800 g)
- marjorein
- 1 ui
- bakolie
- 400 g gehakt
- 250 g langkorrelrijst
- zout, peper en paprikapoeder
- 1 liter vleesbouillon
- 200 ml crèmefraiche
- 100 g geraspte kaas

**Methode:**

Snij de kool in vieren en verwijder de stronk. Blancheren in gezouten water op smaak gebracht met oregano.

Schil en snij een ui fijn, licht aanbakken in een beetje olie. Voeg vervolgens het gehakt en de langkorrelrijst toe, roeren en op smaak brengen met zout, peper en paprika. Voeg vleesbouillon toe en laat het 20 minuten sudderen met een deksel op de pan.

Plaats laagjes kool en het rijst-/ gehaktmengsel in een schaal.

Doe de crèmefraîche bovenop het gerecht en strooi kaas over de bovenkant.

- Bereidingstijd in het apparaat: 60 minuten
- Roosterhoogte: 3

**Frankische knödel schaal**

**Ingrediënten:**

- Ongeveer 1000 g kalkoenreepjes
- 1 klein blikje kleine champignons
- 500 g uien, in blokjes gesneden
- 1 kg knoedeldeeg
- 400 g geraspte kaas
- 250 ml room

**Methode:**

Kruid de kalkoenreepjes met zout, peper, paprikapoeder etc. Fruit de stukjes ui. Laat de champignons goed uitlekken. Vermeng ze met het vlees, de ui en de champignons en doe alles in een ovenschaal. Vermeng de knoedeldeeg met de kaas en doe het op het kalkoenmengsel. Schenk vervolgens de room erover.

- Bereidingstijd in het apparaat: 75minuten
- Roosterhoogte: 1

## Kant-en-klaar gerecht

Het apparaat beschikt voor de volgende gerechten over automatische functies. De temperatuur en tijd werd vooraf bepaald.

| Schotel | Roosterhoogte |
|---|---|
| Pizza, bevroren | 3 |
| American pizza, bevroren | 1 |
| Pizza, gekoeld | 3 |
| Pizza snacks, bevroren | 1 |
| Patat | 3 |
| Aardappel partjes | 3 |
| Rösties | 3 |
| Brood/broodjes | 3 |
| Brood/broodjes, bevroren | 3 |
| Appelstrudel, bevroren | 3 |
| Visfilet, bevroren | 3 |
| Kippenvleugels | 3 |
| Pastaschotel, bevroren | 3 |

867316172-B-132015

CE

© Inter IKEA Systems B.V. 2015

21552

AA-1508669-1